

〔資料紹介〕

『婚姻猷立帳』（明治廿六年）

八 木 意 知 男

要 旨

神社祭礼の後には直会と称する神と共食の事がある。基本的には神前に供えられた品々を撤下して頂くのである。故に、神前に供進されることのない獣肉が直会の場に出ることは稀となる。

一方、近年の結婚披露宴では、獣肉は当然の様に見うけられる。これは一体何時の頃からの風潮であろうか。明治初期に肉食は解禁されたのであるから、結婚披露宴に出ても何程も問題ではない。この点を確認の為に、敢えて資料一点を開示する。

また、皇族・宮家・華族等に属さぬ人々の晴儀の食事の実質を知る為の資料である。

食材の把握は、風俗文化史の一面を知る大きな鍵である。かかる立場から資料を開示するものである。

キーワード

婚姻献立帳 資料紹介 鯛中心 大根・牛蒡中心 本膳料理

はじめに

明治五年（一八七二）に肉食は公式に解禁された。これをうけて人々は徐々に肉食を日常化させて行き今日に至る、と説明される。では、一般庶人の人生儀礼就中婚姻披露宴に獣肉が登場するのは何時頃のことであつたのであろうか。そもそも曾ての婚姻披露宴は極めて重いものであり、社会的地位や地域性・家職等によつて縛られていた向きが見られる。当然、その場に供される料理も「何でも自由に」とはならなかった。最小に見繕つても贅を去る努力は必要であつたことは想像するに難くない。そしてこれ等の問題は江戸期も明治期も大きな変化は無かつたと思量される。しかし、その実際は定かでない。それは資料不足を大きな因としている。

そこで、本稿では資料として明治二十六年（一八九三）の『婚姻献立帳』（地域不明）一点を開示する。もちろん、これで実態が明白になるわけではない。当該資料を見る限り、肉食解禁から二十年を闊してなお獣肉はここにはない。贅を去つた結果であるのか否かは不明乍ら、風俗文化史の一齣である。

紹介する資料は、縦245耗×横170耗に楮紙を二ツ折りとし、紅白水引きを仕付けとする。全十九葉、内墨付十二葉。表紙とする第一葉には打ち付け書きにて

明治廿六年正月

婚姻献立帳

小卷要吉

とあるが、「小卷要吉」の在所や閲歴等は一切不詳。虫入。個人蔵。

当該資料は、内容的に四つに区分され得る。それは

一式飾り

二宴

三女中客

四小供客

である。

なお、活字化するにあたり、異体字や漢字は現在通行字体に改めたが、ほぼ資料の姿とした。

二 『婚姻献立帳』 翻刻

一生ノ松

一熨斗

一高盛

一銚子

一御盃

田作

一三木牛蒡
粉ふき豆

一吸物
ひれ

一立花

┌
1ウ

座附

一寿し魚丸づけ
玉子づし

一吸物
餅切り

┌
1オ

一むし
ぎんなん
百合
しきん菊
焼く
切り魚

本膳
一皿
白が大根
ゑび

一坪すし

御盃
一平
つくね芋
立湯
浪葉

一猪口
うれしの
魚
あし
いちこ

一吸物
うど
切味

一汁
青み
味
れ

一飯

一焼物
鯛

┌
2才

┌
2ウ

┌
3才

一小皿
たこ

一 碗蓋
みかん
高野豆腐
牛蒡
小さい

一台引
鯛切だし
竹の子

一 さしみ
海素麺
かつら大根
かんしゅば
生々のり
高きごり
平づくり
細づくり

一 茶碗
水ぜんじのり
くわい
山芋
ゆきわん
にんじん

御盃
一 吸物
ふきのとう
鯛
ふくさ

┌
4 才

┌
3 ウ

一菓子椀

玉川麩
しいたけ
有へい

一吸物
(せんぎり牛蒡
鳥)

┌
4ウ

御盃

一むしり鯛

一御茶

一ひたし

一菓子

┌
5オ

正月十八日十時

女中客

┌
5ウ

一生盛

狸々のり
白が大根
海素麺
きんし湯葉
高砂
さかな
細づくり

一汁
青味
つみいれ

一 坪 白玉
あんかけ

一 飯

┌
6 才

御盃
一 平 干瓢
立牛
浪勞

一 焼物
鯛

一 猪口
うれしの
さかな
白あな

┌
6 ウ

一 吸物
うどん
切り

一 茶碗

ゆきわ
山いも
高野豆腐
に
青み

一 盛合
さかな
有へい
竹の子

┌
7 才

御盃

一 硯蓋

焼芋
きんかん
ふきのとう
小いた
牛蒡

一 吸物
ねぎ
半べん
ふくさ

一 菓子椀

湯葉
つくね
玉川
ししい竹
しんじよ

御盃
一 むしり鯛

一 小皿
たこ

一 吸物
とり
牛蒡

一 ひたし

┌
7ウ

┌
8才

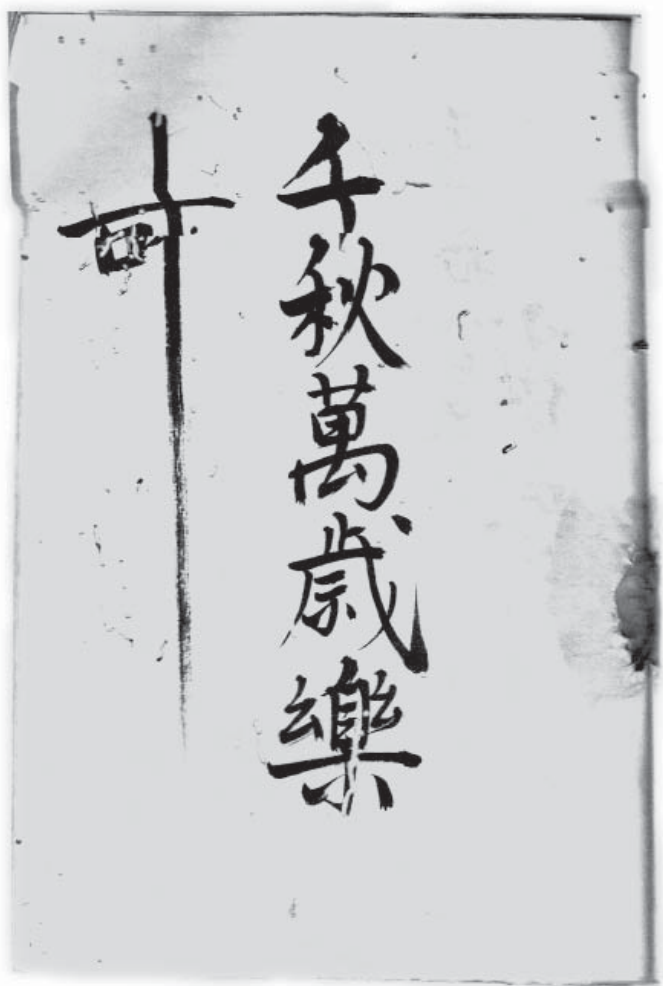
┌
8ウ

正月拾八日昼前

小供客

〔資料紹介〕『婚姻献立帳』（明治廿六年）

「
9ウ



〈図〉第9丁表複写

一皿 白が
海老大根

一坪 白玉
あんかけ

一平
牛干瓢
しんじよ

一盛合
みかん
さすかな

一菓子
赤い
山芋
川い
玉も
ゆば
百合
麩

一ひたし

一汁 かぶ
豆腐ら

一飯

一吸物
鯛

┌
10 オ

┌
10 ウ

┌
11 オ

三 食材と献立

紹介資料の内容は如上の通りである。ここに使用されている主立った食材は次のようになる。ただし順不同であり、全ての食材を掲げる訳ではない。また取り敢えず漢字表記しておく。

〔野菜・果実類〕

ダイコン 菘（菜菔・大根・蘿蔔） 胡蘿蔔（人參） 独活（ウド） 銀杏（ギンナン） 百合根（ユリネ） 蕪菁（カブラ） 牛蒡（ゴボウ） 仙掌薯（ツクネイモ） 薯蕷（ヤマイモ）（山芋） 慈姑（クワアイ）
 フキノトウ タケノコ 路臺 筍（竹子） 葱（ネギ） 干瓢（カンビョウ） 新菊（春菊）（シンギク） 青菜（アオナ） 金柑（キンカン） 蜜柑（ミカン）

〔蕈類〕

キクラゲ コウタケ 木耳（シイタケ） 草茸（シイタケ） 椎茸（シイタケ）

〔魚介類〕

タイ 鯛 章魚（蛸・鰯） 海老（エビ） 鰯（ヒレ） 鰯（イワシ）

〔魚介加工品〕

タラシ 田作 蒲鉾（カンボコ） 竹輪（チクワ） 摘入（ツミイレ） 熬海鼠（イリコ）

〔海藻類〕

ウミソウメ 海素麵（スイゼン） 水前寺海苔（ジノリ） 狸々海苔（シヨウジョウノリ）

〔肉・玉子類〕

鳥肉 玉子

〔豆加工品類〕

〔資料紹介〕『婚姻献立帳』（明治廿六年）

豆腐 高野豆腐 湯葉

〔小麦粉加工品類〕

麴

以上の如く挙げて見ると野菜の類が多く、動物系の食材が少ないと知られる。ここには『続飛鳥川』（文化七年刊）の次の言が参考となる。

只、食物の結構なる事と、売れる事、今より増さること、よも有るまじ。昔は奢がましき事少くもなく、三度の食事に菜もなく、汁、香の物ばかり也。五節句には大に奢りて、牛蒡、人參の類を煮て食ひしに、今は平生の菜の物にくらぶれば、五節句の方大にわろし。然らば昔の諸色高値かと思へば菜は貳把で三文、下駄の鼻緒も二足三文のよし。かゝる下値なるものさへ求めざりし、今の風俗と大に違へり。

○漢字は現在通行字体に改めた。

○私に句読点を加えた。

とあるが、晴と褻の差が根菜類重視か否かにあるとすれば、紛れもなく晴の食材が揃えられていることになる。言う迄もないが五節句は「晴儀」であり、婚儀もまた晴儀と考える故のことである。これに対して肉類は少ないとも言われる。獣肉類も解禁されているにも関わらず、ここには認められない。

鯛は本席の主役であり、本膳の焼物、台引、吸物、等様々に使用される。而して、式の「一吸物ひれ」とあるものも鯛の可能性がある。鯛の鰭を炙り、日本酒熱燗に浸したものである。また、本膳「一猪口うれしの」とある物は、鯛を三枚におろし、それを削ぎ切りにして醬油に漬け、葱・胡麻などをかけた上に熱い茶を注いで食する。

同じ「一猪口」に「青和え」とあるは、煎海鼠イナリを戻して味噌で煮込み、青豆を茹でてつぶしたものと混ぜあわせた

もの。海鼠は日本では主にマナモロ (Apostichopus

japonicus) が食用とされ、生体と乾燥体とがある。煎

海鼠 (中華料理では「海参」と称す) は海鼠^{ナマコ}を煮て乾

したもので、特に奥州金華山島産は「金海鼠^{キンナモ}」と称さ

れ珍重された『毛吹草』・『和漢三才図会』。海鼠の

腸を塩辛にしたものを「海鼠腸^{コノワダ}」(『延喜式』、卵巣を

干したものを「海鼠子^{コノゴ}」と呼びあるいは「干口子^{ヒグチ}」と

呼び銀と等価ともされた。正月の雑煮に煎海鼠を用い

る地域は極めて多い。

海藻類の中で水前寺海苔は淡水産。清水が湧く池や

川等に生え、「川茸^{カワタケ}・寿海苔^{コトブキ}」と呼ぶ。乾燥させたも

のを水にもどして刺身のつまや吸い物・佃煮等とする。

海素麵^{ウシナンメ}は紅藻類の海藻、冬から初夏にかけて潮間帯

岩上に生育。塩蔵・灰干とし、水にもどして刺身のつま・

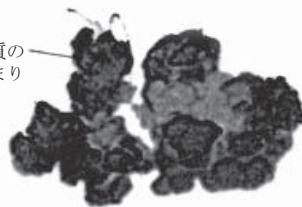
汁の実・膾とする。素麵の食感と極めて近いとされる

『本朝食鑑』。

狸々海苔も紅藻類。「狸々毛海苔」の事で能や歌舞

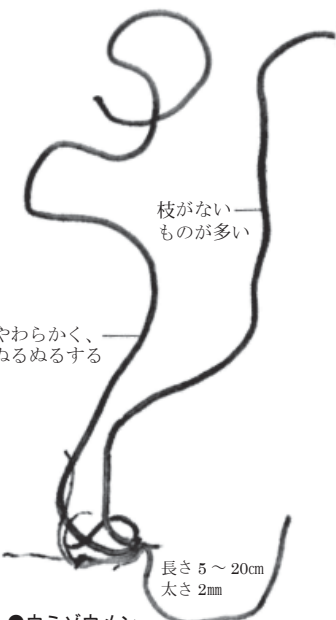
伎の『狸々』を連想してかく呼ばれる。これ等の類は

〔図〕海藻三点 (学習研究社二〇〇四年版『日本の海藻』に拠る)



●スイゼンジノリ
Aphanothece sacra

寒天質の
かたまり



●ウミゾウメン
Nemalion vermiculare

枝がない
ものが多い

やわらかく、
ぬるぬるする

長さ 5 ~ 20cm
太さ 2mm

下の如き姿のものである。

革茸は暗褐色をした漏斗形で、外部に細毛が密に生え獣皮に似る。故にこれを「革茸^{カワタケ}」と称す。これを少し日に干すと香気をおびる。ここで「香茸」となり、味と香が最良の商品と謂われる。

四 献立概観

一九七五年（昭和五十年）三月発行の『別冊太陽』誌は「婚礼」特集であった。そこに金津滋氏の「出雲婚礼諸事留」が載る。婚礼献立も紹介されている。婚姻時期は明治三十九年（一九〇六）四月初旬。出雲市の豪農旧家の婚礼である。これを見ると、やはり獣肉は使用されておらず、基本的には本稿で紹介するところと大きくは変わらない。両者共に雑煮を中心にした饗応となっている。すなわち、肉食解禁は及んでいないことになる。

ただし、流石に特産品たる海素麺は出雲の婚礼膳に必ず使用されるか。



おわりに

明治二十六年当時、婚姻は晴儀であつた。故に、その場で食される食品も晴儀に相応しいものでなければならなかつた。

章魚婚姻ータコー多子

大根ーダイコー大子

海素麵ーウミヅウメンー産相面

等というが如きがその例である。従つて、金津滋氏紹介の出雲の例が同一食材を多く有することによつても確認される。

また、「座附」の「一吸物」は雑煮の事と思量されるが、祝儀の晴の膳に雑煮が不可欠であつたと知られる。

明治初期に肉食解禁となつた。しかし、それから二十年を経ても婚姻献立へは影響を及ぼしてはいない。そこに晴と褻の差を見るか否かは別として、婚儀は古い風を残していた。婚儀が変化するには、少なくとも披露宴が家の外に出る必要があつた。例えばホテル等である。

(本学名誉教授)